Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 258 del 4 novembre 1998 - Serie generale

Spediz abb post 45% - art 2, comma 20/b
Legge 23-12-1996, n 662 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Mercoledì, 4 novembre 1998** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DI GRAZIA E GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA 70 - 00100 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - LIBRERIA DELLO STATO - PIAZZA G VERDI 10 - 00100 ROMA - CENTRALINO 85081

N. 185

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 16 ottobre 1998.

Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali.

SOMMARIO

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 16 ottobre 1998.

Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali.

IL MINISTRO DELLA SANITÀ

Visti gli articoli 76 e 87 della Costituzione;

Visto l'art. 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421;

Vista la legge 23 dicembre 1978, n. 833 recante l'istituzione del Servizio Sanitario Nazionale;

Visto l'art. 1, comma 2 del decreto legislativo del 30 dicembre 1992, n. 502, concernente il riordino della disciplina in materia sanitaria a norma dell'art. 1 della legge 23 ottobre 1992, n. 421;

Visto l'art. 7 del predetto decreto, come modificato dall'art. 8 del decreto legislativo del 7 dicembre 1993, n. 517, che prevede l'istituzione da parte delle Regioni presso ciascuno Azienda sanitaria locale del Dipartimento di prevenzione, cui sono attribuite le funzioni attualmente svolte dai servizi delle Unità sanitarie locali, ai sensi degli articoli 16, 20 e 21 della legge 23 dicembre 1978, n. 833;

Tenuto conto che nell'articolazione di tale Dipartimento è prevista l'istituzione obbligatoria del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.);

Ritenuto di dover emanare le linee-guida per l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione nell'ambito di tale Dipartimento, al fine di pervenire ad una uniformità e ad una standardizzazione di detta organizzazione su tutto il territorio nazionale;

Acquisito il parere favorevole espresso dalla Conferenza permenente per il rapporto tra lo Stato, le regioni e le province autonome nella seduta del 4 giugno 1998 sul documento di linee-guida suddetto, ai sensi dell'art. 2, comma 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281;

Apportate al documento di linee-guida le precisazioni e le modifiche richieste dalla Conferenza permanente per il rapporto tra lo Stato, le regioni e le province autonome e riportate nel citato parere;

Decreta:

Art. 1.

Sono approvate le allegate linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione, nell'ambito dei dipartimenti di prevenzione delle aziende sanitarie locali.

Roma, 16 ottobre 1998

Il Ministro: BINDI

Ministero della Sanità

Dipartimento Alimenti, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria
Commissione di studio per gli aspetti relativi alla organizzazione dei Servizi di Igiene degli alimenti e della nutrizione

LINEE GUIDA PER L'ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

SINTESI.

I decreti di riordino n. 502 e n 517 hanno teso a modificare non solo l'assetto complessivo del sistema sanitario pubblico, ma anche lo specifico settore della prevenzione.

L'articolo 8 del decreto legislativo n. 517/93, attualmente vigente, prevede infatti che "Le regioni istituiscono presso ciascuna unità sanitaria locale un dipartimento di prevenzione, cui sono attribuite le funzioni attualmente svolte dai servizi delle Unità Sanitarie Locali ai sensi degli articoli 16, 20 e 21 della legge 833.

Il dipartimento è articolato almeno nei seguenti servizi (Fig. 1)

a) igiene e sanità pubblica;

b) prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro;

c) igiene degli alimenti e della nutrizione;

d) veterinari, articolati distintamente nelle tre aree funzionali della sanità animale, dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, e dell'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.

Questi decreti si caratterizzano dunque per avere individuato una struttura precisa ed unica deputata a svolgere la funzione preventiva, riconducendo quindi quest'ultima ad uno specifico ambito organizzativo, il dipartimento di prevenzione.

Per quanto riguarda il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione si ritiene che questo si debba sviluppare attorno a due Aree Funzionali (A.F.) : l'Area Funzionale Igiene degli Alimenti e delle Bevande (I.A.B) e l'Area Funzionale Igiene della Nutrizione (I.N) a cui corrisponderanno sotto il profilo organizzativo due Unità Operative. Il Servizio disporrà inoltre di Uffici di staff che, organizzati in relazione alle specifiche esigenze organizzative del Dipartimento di Prevenzione, costituiranno un supporto "trasversale" per le esigenze di natura amministrativa, di controllo gestionale, di programmazione generale delle attività di educazione sanitaria e di aggiornamento degli operatori, di entrambe le Aree Funzionali. Vengono inoltre previste articolazioni funzionali delle U.O. Sarà inoltre necessario identificare una serie di attività "integrate" fra i diversi Servizi dipartimentali.

Si precisa che le suddivisioni delle Unità Operative in articolazioni funzionali non dovrà comportare necessariamente rigide distinzioni in "uffici" separati, bensì rappresentare una ripartizione in unità organizzative semplici, dinamiche, funzionali allo svolgimento dei compiti che ogni Servizio, indipendentemente dalle dimensioni e dalle caratteristiche del territorio dell'Azienda Ussl, sarà tenuto a svolgere.

Competono all'A F. Igiene degli Alimenti e delle Bevande le seguenti funzioni:

1. Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.
2. Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.
3. Sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.
4. Indagini, per gli aspetti tecnici di specifica competenza, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.
5. Tutela delle acque destinate al consumo umano.
6. Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari.
7. Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico.
8. Censimento delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio dei prodotti alimentari di competenza e delle bevande, nonché delle attività di cui ai precedenti punti 6 e 7 . Tenuta dei registri delle autorizzazioni, dei nulla-osta, degli aggiornamenti, dei provvedimenti adottati per trasgressioni, dei dati di vendita dei prodotti fitosanitari.
9. Rilascio dei pareri tecnici relativi ai Regolamenti Comunali di Igiene.
10. Informazione ed educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.
11. Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo afferente all'Area Funzionale.

L'Area Funzionale Igiene degli Alimenti e delle Bevande sotto il profilo organizzativo corrisponderà ad una Unità Organizzativa del S.I.A.N., la quale a sua volta potrà essere suddivisa in articolazioni funzionali, da individuarsi a cura delle Regioni e delle Aziende Sanitarie sulla scorta delle effettive e specifiche esigenze locali.

Vengono suggerite le seguenti articolazioni:

a) Produzione primaria e prodotti fitosanitari

b) Imprese Alimentari (comprendente attività produttive e di trasformazione, pubblici esercizi, attività commerciali, attività di ristorazione collettiva e comunitaria,ecc.)

c) Acque Potabili

d) Ispettorato Micologico

e) Formazione Alimentaristi

Competono all'Area Funzionale Igiene della Nutrizione le seguenti funzioni :

1.Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata dei dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilevamenti dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione.

2. Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi nella popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed età evolutiva, anziani ed altre specificità) con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria.

3. Attività informative, "Numeri verdi" per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale.

4. Interventi nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari, U.O. Igiene Alimenti e Bevande).

5. Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assitenziali, assitenza domiciliare, mense aziendali, ecc.).

6. Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza, in collaborazione con il Servizio Veterinario, per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura

nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e per l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.).

7. Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio).

8. Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale.

9. Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo afferente all'Area Funzionale.

L'Area Funzionale Igiene della Nutrizione sotto il profilo organizzativo corrisponderà ad una Unità Organizzativa del S.I.A.N., la quale a sua volta potrà essere suddivisa in articolazioni funzionali, da individuarsi a cura delle Regioni e delle Aziende Sanitarie sulla scorta delle effettive e specifiche esigenze locali.

Vengono suggerite le seguenti articolazioni:

a) Sorveglianza Nutrizionale

b) Educazione Alimentare

c) Ristorazione Collettiva

d) Dietetica Preventiva

Le Regioni, per quanto di competenza, definiscono le strategie generali, gli atti di indirizzo, le Azioni Programmate (A.P.) ed i Progetti Obiettivo (P.O.), nonchè i piani di intervento specifico regionali.

Nell'ambito dei servizi e delle U.O. vengono definite dalle Regioni e dalle Aziende Sanitarie.

a) i rapporti che le singole articolazioni devono intraprendere all'interno ed all'esterno del Servizio e del Dipartimento

b) i livelli e le modalità di integrazione operativa con i restanti Servizi dipartimentali.

c) le modalità di erogazione delle prestazioni, ivi compresa l'articolazione delle stesse in ambito distrettuale.

Nei modelli organizzativi adottati dovranno essere garantite l'uniformità e la globalità degli interventi e dovrà essere favorito l'accesso all'utenza. Dovranno essere pertanto identificate le funzioni e le classi di prestazioni erogabili a livello decentrato da quelle

che, per caratteri e contenuto tecnico-professionale, non potranno essere assoggettate ad una frammentazione territoriale.

Le prestazioni distrettuali verranno svolte da personale del Servizio, che garantirà il rispetto delle modalità concordate col distretto, governando direttamente il proprio personale e le proprie risorse, anche economico-finanziarie.

Una particolare attenzione dovrà inoltre essere posta nel definire i rapporti con le strutture laboratoristiche e di supporto tecnico-scientifico del S.S.N..

Per quanto concerne le risorse, i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dovranno disporre di una quota ponderata dei fondi destinati alla prevenzione che, in misura minima del 5%, sono affidati dalla Legge al Dipartimento di Prevenzione.

E' necessario operare una revisione delle attuali piante organiche, riconvertendo ove possibile funzioni, personale, collocazione territoriale delle strutture in modo razionale.

Dovranno altresì essere messe in atto le procedure necessarie al superamento dei vincoli normativi che ostano all'acquisizione di personale dotato della necessaria professionalità (con particolare riferimento ai laureati non medici), nonchè al raggiungimento graduale di organici sufficienti per garantire l'espletamento delle funzioni sopra ricordate, per i quali vengono riferiti nella Fig.9 gli standards minimi ritenuti necessari al momento attuale.

Devono essere pianificati e garantiti sia in ambito regionale, sia in ambito locale, precisi iter formativi e di aggiornamento del personale, con percorsi didattici articolati sui diversi campi di competenza.

Le Aziende USSL devono essere responsabilizzate sull'urgenza e la necessità di impegnare risorse nell'attivita' formativa e di aggiornamento del proprio personale. Dal canto loro le Regioni devono definire linee guida generali e piani di coordinamento ed istituire momenti formativi in collaborazione ove possibile con Universita' e Scuole di Specializzazione, realizzati con formule appropriate a garantire una base di uniformita' nella preparazione generale E' necessario istituire corsi per il personale di vigilanza e ispezione, per le figure dirigenziali, per il personale degli ispettorati micologici, per tutto il personale destinato ad operare in campo nutrizionale.

Non e plausibile ipotizzare il solo incremento delle risorse, senza parallelamente sviluppare una sistematica razionalizzazione nell'uso delle stesse, finalizzata a contenere i costi, recuperare in efficienza, agire con efficacia ed eliminare prestazioni a basso

rendimento in termini preventivi. I servizi forniti pertanto non possono essere valutati solo in termini numerici assoluti, ma devono essere analizzati anche in termini qualitativi. Particolare peso dovrà essere dato pertanto al problema dell'accreditamento.
E' necessario disporre di metodi che aiutino il Dipartimento di Prevenzione ad adottare con sistematicita controlli volti a delineare con chiarezza la domanda, espressa o non espressa, di servizi ed iniziative (verificando dunque la coerenza e la pertinenza degli obiettivi prefissati) , ad individuare i livelli di efficienza necessari nell'utilizzo delle risorse, ad evidenziare l'efficacia nel raggiungimento dei risultati.
La scelta degli indicatori , l'impostazione di sistemi informativi efficienti, l'utilizzo più appropriato dell'epidemiologia rappresentano quindi momenti irrinunciabili della programmazione .

1. PREMESSA

La Repubblica tutela la salute come fondamentale diritto dell'individuo e interesse della collettività mediante il servizio sanitario nazionale (art. 32 Costituzione Italiana, art. 1 L. 833/78).

La **promozione della salute** rientra i principi cardine su cui si basa il complesso delle funzioni, delle strutture, dei servizi e delle attività del servizio sanitario nazionale.

In particolare, rientrano fra gli **obiettivi** fissati la formazione di una moderna coscienza sanitaria sulla base di un'adeguata educazione sanitaria del cittadino e della comunità, la prevenzione delle malattie in ogni ambito di vita e di lavoro, l'igiene degli alimenti e delle bevande, la formazione professionale e permanente nonchè l'aggiornamento scientifico culturale del personale addetto.

In campo normativo, i **decreti di riordino** n. 502 e n. 517 hanno teso a modificare non solo l'assetto complessivo del sistema sanitario pubblico, ma anche lo specifico settore della prevenzione.

L'articolo 8 del decreto legislativo n. 517/93, attualmente vigente, prevede infatti che "Le regioni istituiscono presso ciascuna unità sanitaria locale un **dipartimento di prevenzione**, cui sono attribuite le funzioni attualmente svolte dai servizi delle Unità Sanitarie Locali ai sensi degli articoli 16, 20 e 21 della legge 833.

Il dipartimento è articolato almeno nei seguenti **servizi** (Fig. 1)

a) igiene e sanità pubblica;

b) prevenzione e sicurezza negli ambienti di lavoro;

c) igiene degli alimenti e della nutrizione;

d) veterinari, articolati distintamente nelle tre aree funzionali della sanità animale, dell'igiene della produzione, trasformazione, commercializzazione, conservazione e trasporto degli alimenti di origine animale e loro derivati, e dell'igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche.

Questi decreti si caratterizzano dunque per avere individuato una struttura precisa ed unica deputata a svolgere la **funzione preventiva**, riconducendo quindi quest'ultima ad uno specifico ambito organizzativo, il dipartimento di prevenzione.

Nella definizione legislativa del futuro del Sistema Sanitario Nazionale operata dai Decreti Legislativi di riordino non va dimenticato anche il **Piano Sanitario Nazionale** relativo al biennio 1994-1995, adottato con DPR 1 marzo 1994.

Fig.1 : I Servizi del Dipartimento di Prevenzione

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

art.7, D.L.vo 502/92

art.8 D.L.vo 517/93

IGIENE E SANITA' PUBBLICA

Medicina Legale

Medicina delle comunità

VETERINARI

PREVENZIONE E SICUREZZA AMBIENTI DI LAVORO

IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

A.F. IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE

A.F. IGIENE DELLA NUTRIZIONE

Taie documento previsto altresì dall'art. 1 del D.L.vo 502, si pone come obiettivo quello di definire i livelli uniformi di assistenza sanitaria minimi da garantire ad ogni cittadino, ma fornisce anche indicazioni di tipo organizzativo, relativamente alla nuova USSL, così come concepita con i decreti legislativi di riordino.

In ambito scientifico, invece, i dati scientifici nazionali ed internazionali consentono d'altra parte di affermare con certezza che impegnare risorse umane ed organizzative nella prevenzione alimentare e nutrizionale consente non solo di prolungare e migliorare la **qualità della vita** riducendo la mortalità e la morbosità delle principali patologie dei Paesi industrializzati, ma anche, attraverso queste azioni, di ridurre in modo significativo i **costi** diretti ed indiretti dell'assistenza sanitaria.

Il **controllo e la sorveglianza della qualità igienico-sanitaria degli alimenti** nelle diverse fasi di produzione, preparazione, deposito, trasporto, somministrazione e vendita, rappresentano l'area di intervento che vanta una lunga tradizione nei servizi di sanità pubblica fin dai tempi della sua istituzione normativa, risalente ormai a più di un secolo fa.

L'evoluzione della tecnologia, degli scambi commerciali, delle abitudini alimentari e di vita, la conseguente cospicua produzione normativa europea e nazionale, le nuove procedure in campo amministrativo e penale, hanno determinato negli ultimi anni l'esigenza di superare schemi collaudati ma in parte datati nel campo del **controllo** e della prevenzione alimentare, introducendo nuove aree di intervento, diverse modalità di procedere negli accertamenti, nuovi obiettivi da raggiungere, rinnovate esigenze di rigore metodologico, nonchè precise necessità di raggiungere livelli sufficienti di **qualità, efficienza ed efficacia** delle azioni svolte.

La "vivacità" del mondo economico ed imprenditoriale e l'enorme espansione dei mercati e dei consumi hanno indotto il legislatore europeo a **responsabilizzare gli operatori** dei diversi settori delle imprese alimentari che divengono non più semplice oggetto di un controllo esterno, peraltro difficilmente assicurabile con capillarità e continuità, ma protagonisti di una presa di coscienza delle proprie capacità, dei rischi connessi con la produzione alimentare, della qualità del proprio lavoro. Da qui il proliferare di indicazioni tecniche e normative sulla buona prassi igienica delle produzioni, sull'autocontrollo, sulla ricerca della qualità e della sicurezza in ogni settore dell'impresa alimentare.

Tutto ciò comporta la necessità di una crescita in **qualità, incisività, coerenza**, del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione che deve essere in grado di

rispondere con **professionalità** alle richieste provenienti sia dal mondo imprenditoriale sia dai cittadini, ma deve altresì essere in grado di operare con **autonomia determinazione**, sia mediante indagini scientifiche, sia tramite il controllo e gli eventuali provvedimenti di carattere amministrativo e penale. **Qualità** , **sicurezza** (sotto il profilo microbiologico, chimico e fisico) degli alimenti e **tutela dei diritti** fondamentali del consumatore devono essere gli obiettivi primari a cui tendere, a garanzia dei diritti alla salute, alla sicurezza, alla informazione ed alla educazione che ogni individuo puo ricercare ed ottenere anche attraverso la **protezione e la rappresentanza degli organismi di sanità pubblica.**

D'altra parte, i dati forniti dall'O.M.S. e dalla comunità scientifica internazionale sottolineano con fermezza che la nutrizione , com'è universalmente riconosciuto, è un fattore in grado di modificare profondamente lo stato di salute dell'individuo e conseguentemente, della popolazione nel suo complesso. Com'è noto, le **malattie "non infettive"** per le quali sono stati evidenziati **fattori di rischio** nutrizionale sono numerose: per alcune di esse sono necessari ancora studi epidemiologici finalizzati a confermare o a quantificare questa correlazione, ma per molte di esse (quali la cardiopatia ischemica, alcune neoplasie, le malattie cerebrovascolari) il dato risulta ormai da tempo consolidato. E' necessario notare comunque che i fattori di rischio noti (eccesso calorico, eccesso di grassi, carenze di fibre, ecc.) sono spesso ricorrenti e risultano determinanti in piu di una patologia. Dal punto di vista operativo pertanto, indipendentemente dai dubbi che possono eventualmente persistere relativamente all'effettivo ruolo di certi fattori per alcune malattie, esiste un **ampio campo d'azione** per la prevenzione primaria.

Degli stati patologici sopra ricordati non vanno considerati solo i valori di incidenza e prevalenza, peraltro di grande impatto socio-sanitario, ma è necessario tenere ben presenti i costi connessi con la diagnosi e la cura delle malattie, primitive e derivate, l'età di insorgenza, la gravità.

Parlare di **costi attribuibili** ad un rischio di origine alimentare significa evidentemente poter considerare i costi diretti potenzialmente evitabili grazie ad una prevenzione efficace (ospedalizzazioni, cure ambulatoriali, indagine di laboratorio, farmaci) o, comunque, valutare il contenimento dei tassi di ricovero e delle durate medie di degenza; è inoltre possibile stimare anche il risparmio di costi sociali indiretti, legati alla perdita di anni lavorativi, alle assenze per malattie, alle indennità ed ai premi assicurativi, e così via.

2. MODELLO ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Per assolvere ai compiti attribuiti dalle norme vigenti e dalle più recenti evidenze scientifiche al Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, si ritiene che questo si debba sviluppare attorno a due **Aree Funzionali** (A.F.) : l'Area Funzionale **Igiene degli Alimenti e delle Bevande** (I.A.B.) e l'Area Funzionale **Igiene della Nutrizione** (I.N.)(di cui vengono di seguito illustrate le funzioni) a cui corrisponderanno sotto il profilo organizzativo **due Unità Operative**. Il Servizio disporrà inoltre di **Uffici di staff** che, organizzati in relazione alle specifiche esigenze organizzative del Dipartimento di Prevenzione, costituiranno un supporto "trasversale" per le esigenze di natura amministrativa, di controllo gestionale, di programmazione generale delle attività di educazione sanitaria e di aggiornamento degli operatori, di entrambe le Aree Funzionali. Vengono inoltre previste articolazioni funzionali delle U.O. . Sarà inoltre necessario identificare una serie di **attività "integrate"** fra i diversi Servizi dipartimentali.
Si precisa che le suddivisioni delle Unità Operative in articolazioni funzionali non dovrà comportare necessariamente rigide distinzioni in "uffici" separati, bensì rappresentare una ripartizione in unità organizzative semplici, dinamiche, funzionali allo svolgimento dei compiti che ogni Servizio, indipendentemente dalle dimensioni e dalle caratteristiche del territorio dell'Azienda USSL, sarà tenuto a svolgere.
Le strategie interne al Servizio ed al Dipartimento potranno favorire la formazione di equipes di riferimento salvaguardando però la **massima integrazione**, "fisica" ed "operativa", per le diverse funzioni, fra gli operatori addetti.

A) L'AREA FUNZIONALE DI IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE (I.A.B.)

A1) : Le Competenze

La Fig.2 illustra schematicamente le principali competenze attribuibili a quest'Area Funzionale. Nell'**attivita' preventiva preliminare** alla realizzazione, attivazione, modifica di imprese alimentari rientrano, relativamente alle attività di competenza del Servizio, i pareri espressi sui progetti edilizi, i pareri preventivi, le indagini preliminari finalizzate al rilascio delle autorizzazioni sanitarie e dei pareri igienico-sanitari (Legge 283/62, DPR 327/80, ecc.), gli accertamenti a seguito delle richieste di nulla osta per la modifica dei locali e degli impianti.

Il **controllo ufficiale** dei prodotti alimentari permane ancora senza dubbio un momento fondamentale di tutela del cittadino, che interessa le diverse tipologie di impresa alimentare (Allegato 1) e che rappresenta per il Servizio un momento di grande impegno sotto il profilo delle risorse e dell'organizzazione. L'imminente recepimento delle Direttive della CE rendera' d'obbligo l'emanazione di indirizzi in materia di vigilanza attuata dalla struttura pubblica e di autocontrollo da parte dell'impresa.

Senza dubbio questa importante funzione non puo' prescindere da una attenta rilevazione dei dati regionali e locali in merito ai principali **indicatori** di salubrita' degli alimenti e da una accurata **programmazione** annuale degli interventi di controllo (nell'ambito di una **strategia globale** di cui le Regioni devono farsi promotrici con direttive appropriate),seguita da una rilevazione ed un'analisi competente dei dati di attivita', da cui ricavare indicatori di esercizio, di risultato, di riorientamento della domanda. Un resoconto annuale comprendente i risultati ottenuti dovrà sempre essere assicurato.

Anche per la specifica funzione di **prevenzione ed indagine degli episodi epidemici** di origine alimentare e' necessario "spendere" in termini organizzativi, assicurando piani di intervento articolati e coordinati con il Servizio Igiene e Sanità Pubblica e con i Servizi Veterinari, mediante specifici protocolli, al fine di selezionare ed individuare in modo tempestivo le fonti di rischio. E' pertanto necessario disporre di corretti sistemi di ricevimento delle segnalazioni , di buone tecniche di indagine , di piani coordinati di ispezione e campionamento delle strutture produttive e commerciali eventualmente coinvolte, di validi sistemi di analisi epidemiologica dei dati raccolti. E' indispensabile

Fig.2 : AREA FUNZIONALE IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE (I.A.B.): COMPETENZE

1- Verifica preliminare alla realizzazione e/o attivazione e/o modifica di imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.

2- Controllo ufficiale dei prodotti alimentari e dei requisiti strutturali e funzionali delle imprese di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio di prodotti alimentari di competenza e bevande.

3- Sorveglianza per gli specifici aspetti di competenza sui casi presunti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare.

4- Indagini per gli aspetti tecnici di specifica competenza, in occasione di focolai epidemici di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni alimentari.

5- Tutela delle acque destinate al consumo umano.

6- Sorveglianza nella commercializzazione e nell'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

7-Prevenzione delle intossicazioni da funghi. Attività di consulenza e controllo proprie dell'Ispettorato Micologico.

8- Censimento delle attività di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, trasporto, somministrazione e commercio dei prodotti alimentari di competenza e delle bevande, nonchè delle attività di cui ai precedenti punti 6 e 7. Tenuta dei registri delle autorizzazioni, dei nulla-osta, degli aggiornamenti, dei provvedimenti adottati per trasgressioni, dei dati di vendita dei prodotti fitosanitari.

9- Rilascio dei pareri tecnici relativi ai Regolamenti Comunali di Igiene.

10- Informazione ed educazione sanitaria abbinata all'igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.

11- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico ed amministrativo afferente all'Area Funzionale.

inoltre predisporre interventi efficaci di sanita' pubblica finalizzati a limitare ulteriori casi, i fattori di rischio, il ripetersi di analoghi episodi e attivare appropriati sistemi di sorveglianza sui casi presunti o accertati di malattie correlabili con un possibile veicolo alimentare.

La **sorveglianza sulla commercializzazione e l'utilizzo dei prodotti fitosanitari** comporta, oltre al controllo a campione delle matrici alimentari per la ricerca dei residui delle sostanze utilizzate, anche una attenta vigilanza sulle modalita' di conservazione e vendita dei suddetti prodotti, nonche' sul loro uso, con raccolta dei dati sia di commercio sia di impiego.

A questa funzione e' strettamente connessa, come ad altre peraltro, l'esigenza di una corretta e frequente opera di educazione sanitaria, indirizzata ai venditori e, soprattutto, agli utilizzatori, in collaborazione con il Servizio di Prevenzione e Sicurezza ambienti di lavoro e con i Servizi Provinciali Agricoltura Foreste ed Alimentazione.

Le **acque potabili** costituiscono , com'e' ovvio, un interesse primario per la sanita' pubblica e devono pertanto trovare una giusta collocazione nell'ambito dell'Area Funzionale I.A.B., pur senza negare la necessita' di attivare opportune integrazioni con quanti si occupano di tutela ambientale ed igiene degli aggregati urbani. Senza dubbio i campionamenti per i controlli analitici, il giudizio di usabilita' e di qualita', il controllo di eventuali parametri aggiuntivi, la valutazione del possibile rischio per la salute pubblica , la vigilanza sulle fonti di approvvigionamento e distribuzione, sono atti sanitari e bene si collocano per finalita', caratteristiche e implicanze sanitarie con il Servizio che segue origini e destini degli alimenti di cui l'acqua e' il principale costituente.

L'Ispettorato Micologico, di cui le recenti norme nazionali e quelle regionali conseguenti hanno sancito compiti e finalita', costituisce, soprattutto in alcuni ambiti, un impegno organizzativo non indifferente, sia in campo formativo, sia in campo operativo. Esso assicura l'importante funzione di controllo ufficiale dei funghi posti in commercio,(attivita' capillare e giornaliera), che richiede talvolta, ove siano presenti ortomercati, personale esclusivamente assegnato. L'Ispettorato ha inoltre il compito di garantire servizi di consulenza ai raccoglitori , servizi di pronta reperibilita' micologica per gli ospedali (per le indagini di primo livello in occasione di presunte intossicazioni), attivita' di informazione ed educazione sanitaria (corsi per raccoglitori e per commercianti, mostre micologiche, pubblicazioni).

Tutte le funzioni sopra ricordate non possono prescindere da un completo **censimento delle attivita'** di produzione, preparazione, confezionamento, somministrazione e commercio di prodotti alimentari e bevande, n approvvigionamento idrico e delle sedi di produzione ,commercio e . fitosanitari. L'archiviazione di questi dati e dei registri previsti dalle possono avvenire con materiale cartaceo, ma oggi piu' che mai vi e predisporre sistemi informatizzati, possibilmente compatibili fra loro e connessi in rete con archivi centrali regionali.

Cio' consentirebbe omogeneita', leggibilita' e pronta disponibilita' dei dati

Uno strumento importantissimo e' il **Regolamento Comunale di Igiene**, di cui alcune Regioni hanno da tempo prodotto modelli ed indirizzi standard, il quale necessita di preocedure di verifica, promozione, valutazione e recepimento in ambito locale .

Non ultima deve essere considerata l'attivita' di **informazione ed educazione sanitaria**, strumento cardine della prevenzione primaria, che deve rivolgersi in primo luogo agli alimentaristi , ma anche agli operatori scolastici, ai genitori e, ove possibile, alla popolazione generale (si consideri che il maggior numero di episodi di tossinfezione alimentare origina in ambito familiare).

Gli strumenti sono diversi, dai piu' ampi ma meno efficaci delle campagne informative, degli opuscoli illustrativi, delle attività di informazione e verifica degli alimentaristi negli ambulatori igienistici ,a quelli sicuramente piu' incisivi (ma piu' impegnativi e dunque utilizzabili su gruppi ristretti di popolazione) dell'educazione sanitaria, con corsi di formazione interattivi.

Non va pero' dimenticata l'opportunita' di pensare, come nell'ambito nutrizionale di cui si dira' oltre, a servizi consultabili dal cittadino ("**numeri verdi**") sempre piu' interessato ed esigente anche in materia di igiene degli alimenti e delle preparazioni alimentari.

A2): L' organizzazione dell'area funzionale igiene degli alimenti e delle bevande

- ARTICOLAZIONI FUNZIONALI

I precedenti compiti possono essere esercitati mediante l'organizzazione dall'Area Funzionale in **articolazioni funzionali**, che possono trovare un riscontro pratico soprattutto ove si realizzino Aziende USSL di dimensioni provinciali, con l'intento di indirizzare esperienze , conoscenze, organizzazione e dunque ottimizzare le risorse disponibili, pur garantendo unita' nella programmazione e nella gestione.

Le articolazioni funzionali devono essere individuate sulla scorta delle effettive e specifiche esigenze locali: la Fig. 3 ne illustra alcune ritenute le più plausibili.

Una volta definite funzioni ed organizzazione di massima, riveste particolare importanza chiarire con la migliore precisione possibile i **rapporti** che le singole articolazioni devono intraprendere all'interno ed all'esterno del Servizio e del Dipartimento.

Si dovra' pertanto disporre di opportuni **protocolli** al fine di garantire da un lato la necessaria integrazione di personale, mezzi, organizzazione e di scongiurare, dall'altro, possibili sovrapposizioni, sprechi di risorse, conflittualita'.

- RAPPORTI CON I DISTRETTI

Le funzioni devono inoltre essere ben ripartite fra la dimensione dipartimentale e le **articolazioni distrettuali** dell'USSL, rispondendo sia alle necessita' di attuare **interventi coordinati**, esprimere **valutazioni uniformi** e disporre di una **visione globale dei problemi**, sia dall'esigenza di attuare **interventi capillari** e di **favorire l'accesso** alle strutture da parte dei cittadini.

L'integrazione con il Distretto deve cioè essere analizzata in rapporto alla **opportunità** di fornire prestazioni all'utenza ad un adeguato livello di decentramento, partendo dalla considerazione che la diversa caratterizzazione e le diverse utenze di queste due strutture giustificano di per sé due **gestioni distinte**, pur dovendosi auspicare e garantire ogni utile momento di **integrazione funzionale**.

Se consideriamo gli ambiti distrettuali come aree di erogazione, la scelta di quali prestazioni collocarvi, e a quale livello di decentramento, diviene funzione della accessibilità per il cliente/utente e delle risorse che il Dipartimento ha a disposizione; ne deriva che di massima sono fornite a livello decentrato le prestazioni alla persona, e quelle prestazioni che possono essere agevolmente essere fornite in quest'ambito senza

Fig.3 : AREA FUNZIONALE IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE (I.A.B.):POSSIBILI ARTICOLAZIONI FUNZIONALI

1. PRODUZIONE PRIMARIA /FITOFARMACI

2. IMPRESE ALIMENTARI

    Attività produttive e di trasformazione
    Pubblici esercizi
    Attività commerciali
    Ristorazione collettiva e comunitaria

3. ACQUE POTABILI

4. ISPETTORATO MICOLOGICO

5. FORMAZIONE ALIMENTARISTI

che venga sacrificato il contenuto tecnico-professionale o che vengano impediti processi di crescita di questi contenuti e degli operatori addetti.

Dette prestazioni verranno svolte da personale dei Servizi del Dipartimento, che garantiranno il rispetto delle **modalità concordate** col distretto, governando direttamente il proprio personale.

- STRUTTURE LABORATORISTICHE E DI SUPPORTO TECNICO-SCIENTIFICO

Il Dipartimento di Prevenzione ed il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione in particolare, per lo svolgimento dei propri compiti abbisognano inoltre di **strutture laboratoristiche** e di supporto tecnico-scientifico.

I **Presidi Multizonali di Igiene e Prevenzione**, nel rispetto di quanto stabilito con legge 833/78, costituiscono quindi indispensabili presidi del sistema sanitario a supporto del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e del Dipartimento di Prevenzione in genere. Indicazioni più puntuali relative ai rapporti con essi attivabili da parte dei Servizi dipartimentali dovranno essere necessariamente fornite delle norme di riordino regionali.

Gli **Istituti Zooprofilattici Sperimentali** sono Enti sanitari a valenza regionale o interregionale dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, soggetti alla vigilanza ed al controllo delle Regioni.

Questi Istituti, che a norma della legge 5/3/1986, n°68 fanno parte del comparto del Servizio Sanitario Nazionale, sono articolati in sedi centrali e sezioni provinciali o interprovinciali che costituiscono un sistema di rete interconnesso ed operano in stretto rapporto con le Unità Sanitarie Locali.

L'**Istituto Superiore di Sanità** (I S.S) è uno dei maggiori centri di ricerca in Italia, dotato di strutture ed ordinamento particolari e di autonomia scientifica. Istituito nel 1934, è dal 1978 l'organo tecnico-scientifico del Servizio Sanitario Nazionale.

Nel quadro dell'organizzazione sanitaria l'Istituto esplica la sua attività di ricerca scientifica ai fini della tutela della salute pubblica; esegue controlli di Stato, controlli analitici ed esami tecnici di brevetti e di progetti per la parte igienico-sanitaria; elabora norme tecniche concernenti farmaci, alimenti, prodotti, attività ed opere nel settore igienico-sanitario; promuove ed organizza convegni e corsi di aggiornamento ed addestramento tecnico-scientifico per gli operatori sanitari del Paese.

In particolare, l'Istituto esplica attività di revisione delle analisi in relazione agli accertamenti analitici effettuati su matrici alimentari e su altri prodotti di impiego in campo alimentare, di cui alla legge 30 aprile 1962 n° 283.

Nel settore dell'igiene degli alimenti, l'Istituto Superiore di Sanità, in base alla legge 7 agosto 1986, n° 462 (art.16 punto3) indica ai laboratori dei Presidi Multizonali di Prevenzione ed ai laboratori degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali i criteri e le metodiche di analisi dei prodotti alimentari, ne coordina le attività tecniche ed esercita sugli stessi la vigilanza tecnica limitatamente ai compiti di sanità pubblica.

L'Ispettorato Centrale Repressione Frodi, istituito dall'art.10 della legge 7 agosto 1985, n° 462 presso il Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, già Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste, è l'organo tecnico dello Stato istituzionalmente preposto alla tutela economica dei prodotti agroalimentari e delle sostanze ad uso agrario e forestale. Esso svolge un servizio a garanzia del consumatore attraverso l'effettuazione di controlli nelle fasi di produzione, trasformazione e commercializzazione nel comparto agroalimentare.

Gli **Istituti di ricerca e Sperimentazione Agraria** sono stati istituiti con Decreto del Presidente della Repubblica del 23 novembre 1967, n°1318 , con lo scopo di provvedere alla ricerca ed alla sperimentazione agraria .

Gli Istituti Sperimentali sono articolati in sezioni operative centrali e, talvolta, periferiche Detti Istituti, dotati di personalità giuridica di diritto pubblico, sono sottoposti alla vigilanza ed alla tutela del Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali.

Ai sensi di quanto previsto dall'art.11, comma 2, del Decreto Legge 18 giugno 1986, n° 282, sono stati individuati, con Decreto 18 luglio 1986, quegli istituti di ricerca e di sperimentazione agraria di cui si avvale l'Ispettorato Centrale Repressione Frodi per l'effettuazione di analisi di revisione.

B) L'AREA FUNZIONALE IGIENE DELLA NUTRIZIONE:

B1) : Le Competenze.

Come piu' volte sottolineato dall'O.M.S., e' importante che ogni Paese (e dunque ogni Regione) adotti una **politica nutrizionale** con iniziative finalizzate al contenimento nella popolazione generale delle malattie croniche positivamente correlate all'assunzione di alimenti.

Perche' cio' si verifichi e' necessario chiarire che l'**approccio** non puo' che essere rivolto all'intera comunita' e non esclusivamente ad una cerchia ristretta di soggetti ad alto rischio.

Pertanto gli obiettivi nutrizionali di riferimento dovranno essere ideati considerando i dati di assunzione media ottimale della popolazione e dovranno essere necessariamente distinti dalle linee guida riferite ai singoli individui.

Cio' nonostante, ove la disponibilita' di personale, di conoscenze, di organizzazione e di collaborazione con le strutture specialistiche e con i medici di base lo consentira', potranno essere riservati opportuni spazi anche per interventi di **dietetica preventiva**, in cui l'insostituibile apporto della professionalita' del medico consentira' senza dubbio la gestione di un approccio di primo livello ai soggetti ad alto rischio e l'attuazione di interventi di prevenzione secondaria, ove questa si possa rivelare efficace.

La prevenzione primaria promossa dalle strutture di sanita' pubblica non potra' pero' che mirare ad una base di intervento molto ampia, avendo lo scopo, ambizioso ma necessario, di modificare lo stile di vita della collettivita'.

Da cio' deriva l'importanza di pianificare e realizzare interventi coerenti di **informazione ed educazione** alimentare, che devono trarre necessariamente origine da una strategia comune e che non devono essere il frutto di iniziative isolate o sporadiche. Il coordinamento di queste iniziative deve essere costante e rigoroso, a garanzia di una corretta allocazione delle risorse e del perseguimento dei risultati attesi.

In questa fase, e' di prioritaria importanza definire le competenze, gli obiettivi generali e intermedi, le risorse necessarie, l'integrazione di quelle disponibili, l'organizzazione, le strategie d'intervento, i costi, la qualita'.La Fig. 4 mostra i compiti propri di questa Area Funzionale.Per realizzare strategie efficaci e' indispensabile disporre di una chiara visione del **profilo alimentare** della popolazione e dei problemi di sanita' pubblica associati.

Fig.4: AREA FUNZIONALE IGIENE DELLA NUTRIZIONE (I.N.): COMPETENZE

1- Sorveglianza nutrizionale: raccolta mirata di dati epidemiologici (mortalità, morbosità), consumi ed abitudini alimentari, rilievi dello stato nutrizionale per gruppi di popolazione

2- Interventi di prevenzione nutrizionale per la diffusione delle conoscenze di stili alimentari corretti e protettivi alla popolazione generale e per gruppi di popolazione (genitori, insegnanti, alimentaristi, infanzia ed atà evolutiva, anziani, e altre specificità) con l'utilizzo di tecniche e strumenti propri dell'informazione e dell'educazione sanitaria.

3- Attività informative, "Numeri verdi" per la diffusione delle linee guida per la prevenzione nutrizionale.

4- Interventi Nutrizionali per la ristorazione collettiva: predisposizione, verifica e controllo sulle tabelle dietetiche, indagini sulla qualità nutrizionale dei pasti forniti e consulenza sui capitolati per i servizi di ristorazione con l'apporto tecnico degli altri Servizi ed Unità Operative di competenza (Servizi Veterinari, U.O. Igiene Alimenti e Bevande).

5- Consulenza per l'aggiornamento in tema nutrizionale per il personale delle strutture di ristorazione pubbliche e private (scuola, attività socio-assistenziali, assistenza domiciliare, mense aziendali, ecc.)

6- Interventi nei settori produttivi e commerciali di competenza, in collaborazione con il Servizio Veterinario, per la promozione della qualità nutrizionale (etichettatura nutrizionale, dieta equilibrata, prodotti dietetici e poer l'infanzia, rapporti favorevoli qualità nutrizionale/trattamenti di conservazione e produzione, ecc.)

7- Consulenza dietetico-nutrizionale (prevenzione, trattamento ambulatoriale, terapia di gruppo per fasce di popolazione a rischio)

8- Rapporti di collaborazione e consulenza con strutture specialistiche e medici di medicina generale

9- Elaborazione di proposte per la formazione e l'aggiornamento del personale sanitario, tecnico e amministrativo afferente all'Area Funzionale.

La **sorveglianza nutrizionale** ha lo scopo di fornire in modo strutturato e con continuita' le informazioni necessarie a costituire tali profili. Essa deve poter descrivere e valutare lo **stato di nutrizione** della popolazione , le **abitudini alimentari** e l'andamento dei consumi ; deve fare propri i dati relativi alle indagini sulle **malattie correlate** con il consumo alimentare, contribuendo a chiarirne la diffusione, la loro variabilita' nel tempo a seguito degli interventi adottati, la relazione con i fattori di rischio noti; deve, infine, fornire gli strumenti necessari per la **realizzazione di proposte** di azioni preventive adeguate.

Considerate le difficolta' e la necessita' di ampie risorse che tutto questo comporta, sara' quindi opportuno evitare, almeno nelle fasi iniziali, di spendere le proprie energie in studi epidemiologici troppo ambiziosi, utilizzando come fonte **dati secondari** frutto di elaborazioni diverse, (dati ISTAT, di Pubbliche Amministrazioni, rapporti sanitari, dati ospedalieri, registri di malattia, ecc.) e trasformabili con opportuni fattori di correzione in indicatori utili ad indirizzare le strategie, gli obiettivi, le verifiche di percorso. Sara' poi possibile prevedere, in ambiti appositamente scelti perché ritenuti rappresentativi, **indagini più approfondite** destinate a fornire successivamente informazioni più accurate. Ogni popolazione , o meglio ogni sottopopolazione, possiede infatti caratteristiche proprie e dunque si caratterizza per abitudini, rischi correlati e compliance agli interventi preventivi : per l'effettiva riuscita di questi ultimi non si puo' pertanto prescindere dalla completa conoscenza dei valori sociali, delle tradizioni e della realta' generale in cui si intende operare, sia nella formulazione degli obiettivi, sia nelle proposte di intervento.

Gli **obiettivi** devono essere chiari, i **progetti** vanno formulati garantendone la completa realizzazione e la **costanza** nel tempo, rinunciando a creare interventi di grande portata senza che questi godano dell'adeguato sostegno politico, tecnico ed economico . Non si deve inoltre mai dimenticare che i messaggi potranno ambire ad un successo solo se assumeranno agli occhi del cittadino un'immagine di **coerenza e credibilita'** e verranno pertanto recepiti come necessari ed utili da parte dei consumatori.

Il campo d'azione della sorveglianza nutrizionale e' molto vasto : sono necessarie pertanto linee di indirizzo nazionali e regionali per la individuazione delle priorita', delle risorse, dei progetti, delle modalita' di revisione continua dei risultati e della gestione.

Strutturare la sorveglianza nutrizionale sul territorio significa per la pubblica amministrazione e le Aziende sanitarie verificare in prima istanza le diverse **competenze** disponibili, la loro esperienza in campo nutrizionale, le possibilita' di incremento numerico o funzionale delle risorse, sancire formalmente la costituzione di Servizi ed Unita' Operative. Uno sforzo non indifferente, che deve senza dubbio prevedere le conseguenze utili sullo stato di salute della popolazione in tempi medio-lunghi, ma che deve anche saper dare l'opportunita' ai Direttori delle Aziende USSL, agli amministratori, all'opinione pubblica in generale di poter valutare risultati intermedi in tempi brevi.

Sara' quindi necessario, a nostro avviso, **strutturare progressivamente** un servizio autosufficiente, ricorrendo ad integrazioni estese di mezzi e personale (con altri Servizi, Unita' Operative o esterni) nelle fasi iniziali.

La raccolta mirata di dati epidemiologici, le indagini sui consumi e sulle abitudini alimentari, i rilievi sullo stato nutrizionale di gruppi selezionati di popolazione necessitano di **metodologie appropriate**, di **personale** opportunamente **preparato**, della applicazione di **criteri** rigorosamente **scientifici** La pianificazione delle indagini, la scelta dei campioni rappresentativi, la predisposizione degli strumenti tecnici da utilizzare, la raccolta dei dati, la verifica, l'ordinamento, l'informatizzazione e l'elaborazione degli stessi, sono tutte fasi che necessitano di **adeguati spazi** in cui operare, **strumentazioni efficienti**, personale con esperienza sufficiente a gestire le diverse funzioni Vanno organizzati rapporti stabili con l'ufficio epidemiologico per i dati sulle patologie correlate e per l'elaborazione dei dati, quando a cio' non si provveda direttamente. Anche l'A.F. Igiene Alimenti sara' interessata direttamente per gli aspetti legati al controllo nutrizionale degli alimenti in commercio, per l'educazione sanitaria agli alimentaristi, per la valutazione degli aspetti di natura tossicologica (fitofarmaci, additivi, residui), per i rapporti intercorrenti con il mondo imprenditoriale del settore alimentare.

Gli **interventi educativi ed informativi** in senso stretto, diretti a vari ambiti (scuola, comunita , famiglie,), a diverse fasce o gruppi di popolazione (infanzia, adolescenti e giovani, insegnanti, alimentaristi, responsabili imprese alimentari, anziani, genitori, gruppi a rischio, popolazione generale), con diverse metodologie (corsi "classici", tecniche interattive e multimediali, conferenze, pubblicazioni, comunicati stampa, ecc.).

Bisogna considerare che il semplice approccio informativo, anche se largamente impiegato, non e' di per sé in grado di produrre sempre modifiche apprezzabili del comportamento. Dovendo raggiungere una interiorizzazione del problema, il singolo soggetto dovra' essere messo nelle condizioni di farsi carico del messaggio, di divenirne responsabile, di renderlo oggetto di ricerca personale e di condividerne i contenuti con altri individui del gruppo sociale di appartenenza.

Dovendo ottenere questa "profondita'" di intervento e dovendo contemporaneamente garantirne "l'ampiezza", avendo come destinataria l'intera popolazione, l'educazione sanitaria dovra' essere indirizzata, almeno inizialmente, ai gruppi di popolazione in grado di assumere in prima persona un ruolo di "cassa di risonanza": personale sanitario (con particolare riferimento ai medici di medicina generale), insegnanti, genitori, amministratori pubblici, responsabili di gestione di imprese alimentari e cosi via. L'educazione alimentare in eta' scolare, ad esempio, sarà più efficace se condotta da personale docente che abbia ricevuto un'istruzione quanto mai chiara ed univoca sull'argomento.

Anche le esigenze di informazione provenienti da richieste spontanee dai cittadini, non deve pero' essere sottovalutata: organizzare ad esempio **linee telefoniche o sportelli di risposta diretta agli utenti** puo' essere utile in quanto si opera comunque su una motivazione di base dell'interessato, che e' piu disponibile a recepire i messaggi e si ottiene un consenso dall'opinione pubblica in generale, che frequentemente lamenta proprio l'assenza di punti di riferimento in grado di dare risposte qualificate in modo diretto e facilmente accessibile. La gestione di una "linea verde" telefonica, che necessariamente serve entrambe le Aree Funzionali, e' uno strumento relativamente semplice da attivare, ma decisamente impegnativo se si vuole garantirne la costanza nel tempo, per la necessita' di personale e , soprattutto, in relazione alla elevata preparazione scientifica e professionale necessaria a condurla.

Sono inoltre da prendere in considerazione tutte le **attivita' di consulenza** (e, ove necessario, di controllo) indirizzate ad esempio ai Comuni, alle strutture sanitarie ed a quelle socio assistenziali, finalizzate alla realizzazione di modelli organizzativi delle refezioni, alla creazione di tabelle dietetiche standard o speciali, alla verifica e/o redazione di capitolati di appalto, alla formazione ed all'aggiornamento del personale operante a vario titolo nel campo della refezione pubblica . Quest'ultimo aspetto riveste un ruolo strategico, soprattutto dove i destinatari non sono solo i cuochi, il

personale di assistenza o gli ausiliari, ma anche i responsabili dell'amministrazione, della gestione, del controllo delle strutture di refezione, a cui e' affidata la revisione della qualita' non solo sotto il profilo igienico (dove esiste pur sempre un ambito di controllo di legge da parte degli organi preposti), ma anche sotto il profilo della qualita' nutrizionale e dell'accettabilita' degli alimenti proposti.
Non bisogna poi dimenticare che anche il mondo "privato" potrebbe accedere a questi servizi che, nella prospettiva di aziendalizzazione delle USSL, possono costituire una forma di possibile autofinanziamento.
Gli **interventi nei settori produttivi e della ristorazione** costituiscono anch'essi un area di intervento apparentemente complessa, ma strategica: migliorare la qualità nutrizionale di alimenti destinati a bambini ed adolescenti, dare modo alle strutture di ristorazione di partecipare a campagne mirate all'incremento del consumo di frutta e verdura, migliorare i sistemi di conservazione e preparazione di alimenti in alcuni comparti al fine di preservare quanto possibile le caratteristiche nutrizionali degli ingredienti utilizzati, rappresentano solo alcuni esempi di possibile coinvolgimento della realtà imprenditoriale nei processi di miglioramento delle condizioni di salute della popolazione.
Occuparsi poi piu direttamente della prevenzione primaria e secondaria in **soggetti ad elevato rischio**, come si e' detto, puo' essere un'attività senza dubbio premiante ove siano presenti le risorse necessarie, e queste non vengano distratte dalle attivita' di prevenzione diretta alla popolazione generale.
Sara' comunque importante che in quest'ambito vengano mantenuti i necessari **rapporti di collaborazione e consulenza** con i Servizi specialistici ed i medici di medicina generale per la valutazione dello stato di nutrizione individuale, per le patologie legate ad esempio all'obesita' ed al sovrappeso, per la prevenzione e la diagnosi dei disturbi del comportamento alimentare (anoressia, bulimia), dell'alcolismo, della malnutrizione e delle patologie da carenza (anziani, eta' evolutiva, gravidanza), delle allergie di origine alimentare. Anche i Servizi Dietetici Ospedalieri devono essere messi in condizione di collaborare con i servizi territoriali, per assicurare, ad esempio,continuità dopo la dimissione che necessitano di essere seguiti anche sotto il profilo nutrizionale e dietetico e per favorire le integrazioni con le attivita' distrettuali (Assistenza Sanitaria di Base, Distretti Socio Sanitari di Base, Assistenza Domiciliare integrata, ecc.).

B2) : l'organizzazione dell'area funzionale igiene della nutrizione.

Anche per quest'Area Funzionale. possono essere identificate **articolazioni funzionali**, con le stesse premesse esposte per l'A.F. Igiene degli Alimenti e Bevande, con la quale peraltro possono, anzi devono, essere condivisi diversi momenti operativi.

In questo caso l'articolazione, non disponendo a tutt'oggi di indirizzi ed obblighi di natura normativa, puo' essere senza dubbio molto piu' eterogenea in ordine alle priorita' ed agli indirizzi dati e quella di seguito presentata non puo' che essere dunque una esemplificazione generale. La divisione, inutile dirlo, e' puramente indirizzata a delineare esigenze di risorse e spazi piu' che indicare rigide distinzioni che, evidentemente, non possono esistere in questa materia trattandosi di aspetti intimamente concatenati fra loro. La Fig. 5 identifica anche in questo caso le articolazioni funzionali apparentemente più rappresentative.

Anche in questo caso e' necessario affidare **personale** esclusivo o condiviso (a seconda delle dimensioni del territorio) e stabilire i rapporti interni al Servizio, al Dipartimento, all'Az USSL nonché quelli esterni ad essa, allestendo protocolli che chiariscano le modalita' pratiche di collaborazione ed integrazione.

Fig.5 : AREA FUNZIONALE IGIENE DELLA NUTRIZIONE (I.N.): POSSIBILI ARTICOLAZIONI FUNZIONALI

1. SORVEGLIANZA NUTRIZIONALE

2. EDUCAZIONE ALIMENTARE

3. NUTRIZIONE COLLETTIVA

4. DIETETICA PREVENTIVA

C) LE RISORSE

Definite le competenze del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e' necessario individuare le risorse necessarie per garantire i diversi gradi di operativita' ed il raggiungimento dei risultati attesi a breve ed a lungo termine.

Le risorse possono essere definite in termini di **persone, luoghi, dotazioni tecniche, risorse economiche, rapporti e collaborazioni** (Fig.6). Ovviamente la stessa organizzazione rappresenta di per sé una risorsa primaria per il raggiungimento degli obiettivi prefissati.

Parlare di risorse significa parlare anche di **vincoli** che, ove modificabili, possono a loro volta arricchire il patrimonio a cui il Servizio puo' attingere (basti pensare alla formazione ed all'aggiornamento del personale) ma che, ove siano inamovibili, impongono una seria revisione degli obiettivi, per non rischiare di creare strutture non in grado di sostenere il peso degli impegni assunti. Sotto questo profilo va considerato che costituire un Servizio con le caratteristiche sopra descritte non puo' evidentemente essere un'operazione " a costo zero", ma che certamente e' indispensabile rivedere primariamente le attuali organizzazioni , riconvertendo funzioni e personale , modificando ove possibile piante organiche, dislocazione dei servizi e dotazioni tecnico-strumentali, provvedendo poi a investire le risorse disponibili per la formazione e l'aggiornamento ed integrando infine, nel limite del consentito, la reale forza numerica di personale attribuito.

Il personale dei Servizi attuali frequentemente e' carente, spesso e' male utilizzato, quasi sempre e' poco seguito sotto il profilo formativo e scientifico.

Sicuramente, allo svolgimento delle funzioni precedentemente esposte nei Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dovrebbero contribuire diverse figure professionali:

- Specialisti in igiene e medicina preventiva
- Specialisti in scienza dell'alimentazione e dietologia
- Laureati specializzati in materie inerenti le competenze del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
- Assistenti sanitari ed infermieri professionali
- Dietiste in possesso del diploma universitario o titolo equipollente
- Periti informatici

Fig. 6 : Definizione delle risorse

1. Persone

- Aspetto culturale-formativo
- Figure professionali
- Standards
- Motivazioni ed incentivi

2. Luoghi e spazi

- Sedi e locali di servizio
- Ricevimento pubblico
- Attivita' didattica
- Attivita' ambulatoriale

3. Dotazioni tecnico-operative

- Comunicazioni
- Informatizzazione
- Trasporti
- Strumenti di lavoro

4. Risorse Economiche

- Entita'
- Garanzia nel tempo
- Disponibilita'

5. Rapporti e collaborazioni

- Comuni, Dir.Didattiche, Provveditorati
- Associazioni, Mass Media
- Altri Servizi USSL
- Professionisti

Alcune figure sono gia' rappresentate negli organici dei Servizi attuali, altre sono previste o utilizzate solo in ambiti ristretti, altre trovano ostacolo perché non previste dall'attuale ordinamento legislativo.

L'attribuzione delle risorse umane rappresenta senza dubbio uno dei problemi piu' vincolanti. Allo stato attuale, le soluzioni prospettabili possono essere diverse (Fig.7) ed offrono tutte aspetti positivi e lati negativi o per lo meno vincoli da affrontare nelle sedi regionali e locali.

Mantenere gli organici attuali significa dover rivedere l'organizzazione degli attuali Servizi Igiene Pubblica, operazione questa che puo' rivelarsi difficile; inoltre l'operativita' permane limitata, soprattutto per l'area nutrizionale. D'altro canto l'integrazione stabile fino al raggiungimento degli standards proposti puo' non essere considerata fattibile, soprattutto nelle realta' di maggiori dimensioni, dove il numero totale di operatori necessari potrebbe essere considerato eccessivo .L'integrazione con altri Servizi ed U.O. e quella temporanea, finalizzata alla realizzazione di specifici progetti, puo' costituire una via di mezzo perseguibile, anche se non e' scevra da inconvenienti, quali la necessita' di ricreare di volta in volta le equipes di lavoro, di omogeneizzare le conoscenze, di ridefinire ruoli e finalita', di creare momenti formativi.

La **formazione e l'aggiornamento degli operatori** (Fig.8) rappresenta un punto cruciale di tutta la questione Parlare di formazione ed aggiornamento significa creare percorsi didattici stabili, articolati su piu' ambiti (dalla formazione di base e specialistica, a corsi integrativi per personale gia' operante fino a momenti di approfondimento monotematico) inseriti in un progetto generale che prediliga serieta , completezza, chiarezza di obiettivi e il giusto rigore nella valutazione dell'apprendimento raggiunto.

Per il raggiungimento delle finalità del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione è indispensabile ed urgente che le Regioni e le Province autonome definiscano linee guida generali in materia di formazione ed aggiornamento del personale da adibire alle attività del suddetto servizio.

Tale esigenza è infatti fortemente ribadita nella direttiva 93/99/CEE recante "misure supplementari in materia di controllo ufficiale dei prodotti alimentari" recepita da parte nell'ordinamento nazionale con il Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n.155.

Fig. 7 : Definizione delle risorse : Persone - Ipotesi percorribili

	PRO	CONTRO
A. MANTENERE GLI ORGANICI ATTUALI		
Riconvertire le funzioni	- Risparmio	- Carenze formative
* Tagliare competenze vicariabili	- Qualificazione	- Spese formazione
* Comare il gap culturale	- Mantenimento esperienza igienistica	- Sovrapposizioni competenze attuali
* Pianificare gli studi		
* Pianificare gli interventi		
B. INTEGRARE STABILMENTE GLI ORGANICI ATTUALI		
* Definire figure, ruoli, standards	- Arricchimento culturale	- Costi elevati
* Stabilire integrazione e tempi		- Blocco assunzioni
* Uniformare conoscenze	- Garanzia oper.	- Tempi assunzione
* Creare gruppi affiatati	- Progettualita' elevata	- Poca conoscenza reciproca
* Pianificare gli studi		
* Pianificare gli interventi	- Minor impatto riorganizzativo	- Perdita esperienza igienistica
C. INTEGRAZIONE TEMPORANEA FINALIZZATA		
* Contratti a termine	- Costi intermedi	- Costi intermedi
* Consulenze	- Elasticità operativa	- Frammentarieta'
* Borse di studio	- Snellezza assunz	- Affiatamento
	- Scelte mirate	- Formazione
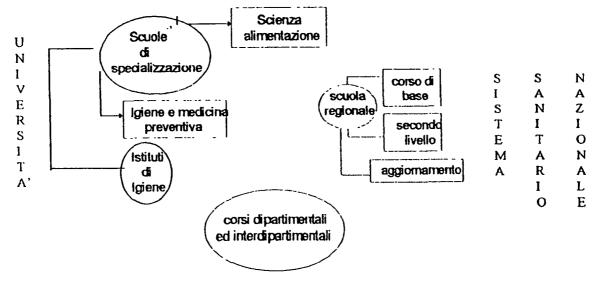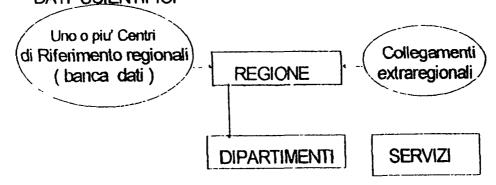
Fig. 8 : Formazione ed aggiornamento

1. PIANIFICARE LA FORMAZIONE E L'AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

A) Identificare le figure professionali disponibili

B) Studiare livelli formativi e relativi percorsi

Formazione di base e specialistica

Informazione diffusa e uniforme

Corsi formativi di base

Corsi di approfondimento

Aggiornamento

C) Decidere sedi, tempi, modalità

D) Identificare le nuove figure professionali

E) Sperimentare il lavoro per gruppi e obiettivi

COORDINAMENTO

2. ACQUISIZIONE ED AGGIORNAMENTO DI DATI SCIENTIFICI

Il sopracitato decreto prevede che le Regioni e le Province autonome individuino, nell'ambito delle proprie competenze, le tipologie del personale da adibire al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione tra cui quello che opera nei campi della chimica, della chimica alimentare, della medicina veterinaria, della medicina, della microbiologia alimentare, dell'igiene alimentare, della tecnologia alimentare e della legislazione nel settore alimentare, tenendo conto, in relazione ai diversi profili professionali, delle caratteristiche della portata delle attività ispettive, di quelle relative al prelievo dei campioni ed al controllo analitico.
Il decreto legislativo prevede, altresì, che le Regioni e le Province autonome dispongano, con riguardo all'articolazione delle proprie strutture territoriali, di sufficiente personale esperto ed adeguatamente qualificato in relazione alle tipologie di sopra individuate, nonchè di definire ed adeguare i requisiti professionali e formativi, ivi compreso l'aggiornamento, del suddetto personale.
E' con la formazione e l'aggiornamento che si rende possibile il recupero in professionalita' del personale sanitario e non, fra cui gli stessi igienisti, che nei diversi ambiti di competenza del Servizio hanno sicuramente un ruolo primario nel garantirne qualita' ed efficacia. Interventi di educazione sanitaria, informazione diretta agli utenti, rilevazione ed elaborazione dati epidemiologici, per fare solo alcuni esempi, possono essere condotti solo con personale pienamente competente ed aggiornato e non consentono approssimazioni, pena lo scadimento di rendimento e di immagine dell'intero Servizio.
Le Aziende USSL devono pertanto essere pienamente coscienti della necessita' e dell'urgenza di impegnare risorse anche economiche nell'attivita' formativa e di aggiornamento del proprio personale. Dal canto loro le Regioni dovrebbere, oltre che definire linee guida generali, secondo **piani di coordinamento** periodici, istituire momenti formativi in collaborazione ove possibile con Universita' e Scuole di Specializzazione, realizzati con formule appropriate a garantire una base di uniformita' nella preparazione generale. E' necessario istituire corsi per il personale di vigilanza e ispezione, per le figure dirigenziali, per il personale degli ispettorati micologici, per tutto il personale destinato ad operare in campo nutrizionale.
Nella Fig. 9 sono indicati alcuni **standards** di riferimento che, per quanto possano essere oggetto di ulteriori valutazioni e/o modifiche, tracciano in linea di massima le

FIG. 9 : STANDARDS DI PERSONALE (*)

	AREA FUNZIONALE IGIENE ALIMENTI	AREA FUNZIONALE IGIENE NUTRIZIONE
LAUREATI MEDICI/NON MEDICI	**1 : 50.000**	**1 : 50.000**
PERSONALE DI VIGILANZA E ISPEZIONE	**1 : 20.000**	**1 : 40.000**
PERSONALE INFERMIERISTICO	**1 : 100.000**	
DIETISTE		**1 : 50.000**
PERSONALE AMMINISTRATIVO ASSISTENTE E COLLABORATORE	**20% del restante personale**	

(*) L'indicazione riferita agli standards di personale deve essere considerata meramente indicativa.

esigenze in termini di personale al fine di garantire le funzioni sopra ricordate. Non va dimenticata inoltre la necesità di garantire disponibilita' di spazi, attrezzature e strumenti tecnici per lo svolgimento delle diverse attivita' concordate, deve essere sufficiente.

Le attuali articolazioni operative che si occupano di alimenti spesso sono fisicamente collocate nei Servizi Igiene Pubblica in ambienti limitati e promiscuita', oltre che di funzioni, anche di dotazioni tecniche ed amministrative, che vengono condivise da piu' operatori. Senza voler incentivare spese inutili o, quel che e' peggio, sprechi di risorse e' comunque indubbio che i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione devono poter operare con **sufficiente autonomia** (senza negare le opportune integrazioni e condivisioni di risorse), garantire un facile ed adeguato accesso alla propria utenza ed essere in grado di presentarsi con organici e strutture non eccessivamente dispersi sul territorio. Non potra' mancare ad esempio un'adeguata **dotazione informatica**, strumento ormai irrinunciabile per la gestione dei flussi informativi, delle pratiche correnti, degli archivi, per la creazione di elaborazioni tecniche (ad esempio le tabelle dietetiche), la conduzione di studi ed indagini epidemiologiche, l'acquisizione di dati scientifici, e cosi' via. Vale la pena solo di accennare a quanto sia indispensabile, ad esempio, costituire un sistema informativo coordinato con i Servizi Igiene Pubblica, Veterinario, Prevenzione e Sicurezza Luoghi di Lavoro e con il PMIP, stabilire protocolli d'intesa per l'espletamento delle singole funzioni, instaurare rapporti operativi con strutture esterne al Dipartimento di Prevenzione.

D) LA VALUTAZIONE DELLA QUALITA'

Oggi piu' che in passato il processo di "aziendalizzazione" avviato nelle strutture sanitarie rischia di penalizzare alcune aree, prima fra tutte quella della prevenzione. Le logiche di contenimento della spesa pubblica inducono infatti a garantire solo le funzioni ove i risultati siano immediatamente visibili, rinunciando a quelle attivita' che prevedono effetti "diffusi" e dilazionati nel tempo, quali le attivita' di prevenzione, anche se la ricaduta in termini sanitari ed economici di queste ultime sarebbe di gran lunga superiore .

In questa situazione risulterebbe velleitario ed astratto il tentativo di rivendicare il solo **incremento delle risorse**, senza parallelamente sviluppare una sistematica **razionalizzazione nell'uso** delle stesse, finalizzata a contenere i costi, recuperare in efficienza, agire con efficacia ed eliminare prestazioni a basso rendimento in termini preventivi. I servizi forniti pertanto non possono essere valutati solo in termini numerici assoluti, ma devono essere analizzati anche in **termini qualitativi**. Il problema , ad esempio, dell'**accreditamento** delle strutture di controllo e' oggigiorno oggetto di crescente interesse e coinvolgera' senza dubbio anche le attivita' del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione. E' necessario dunque disporre quindi di metodi che aiutino il Dipartimento di Prevenzione ad adottare con sistematicita' controlli volti a delineare con chiarezza la domanda, espressa o non espressa, di servizi ed iniziative (verificando dunque la coerenza e la pertinenza degli obiettivi prefissati) , ad individuare i livelli di efficienza necessari nell'utilizzo delle risorse, ad evidenziare l'efficacia nel raggiungimento dei risultati.

La scelta degli **indicatori** rappresenta quindi un punto cruciale di tutta la programmazione . **Epidemiologia e sistemi informativi**, per quanto comportino recupero di costi ampiamente differiti nel tempo, costituiscono un bene indispensabile per garantire la qualita' dell'azione preventiva. Attraverso i dati dei centri di costo, la contabilita' di direzione, la contabilita' analitica, bisognera' poi rilevare le risorse, i fattori produttivi, indicare i tetti di spesa, ipotizzare tariffazioni per i servizi non obbligatori e dunque ricavi. Ma bisognera' anche dare un'immagine alla **qualita'** del prodotto, insistendo perché l'obiettivo non sia meramente economico a scapito del contenuto prioritariamente sanitario. Questo aspetto richiede ancora uno sforzo ideativo non indifferente per l'individuazione di indicatori di governo e di esercizio che rispondano a precisi requisiti di significativita', pertinenza, sensibilita', essenzialita', chiarezza, economicita' , confrontabilita' e riproducibilita'.

3. CONCLUSIONI

Il Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione rappresenta per molti aspetti la novità piu' importante del Dipartimento di Prevenzione di cui all'art.7 del D.L.vo 502/92, modificato dall'art.8 del D.L.vo 517/93.

La sicurezza degli alimenti e delle acque destinate al consumo umano devono continuare a rappresentare una priorità essenziale per la sanità pubblica. Non bisogna però dimenticare che gli aspetti nutrizionali giocano un ruolo assai importante nel manifestarsi delle patologie di maggiore rilevanza sociale, come per esempio le malattie cardiocircolatorie ed i tumori.

Pur concordando sulla necessità, peraltro sollecitata dall'Organizzazione Mondiale della Sanità, che per incidere sulle abitudini alimentari e sulla salute di un intero Paese si debba giungere ad inserire nei programmi di Governo una vera e propria politica nutrizionale, in cui vengano integrati tutti gli obiettivi delle politiche alimentare e nutrizionale, resta perciò evidente che questo Servizio potrà rendere possibili notevoli progressi nel campo della promozione della salute tramite una serie estesa di attività organizzate negli ambiti d'azione delle Aree Funzionali sopra identificate.

ALLEGATO 1

CLASSI DI ATTIVITA' SOGGETTE AL CONTROLLO, DI CUI AL D.L.VO 3 MARZO 1993 N. 123, DA PARTE DEL SERVIZIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

1. PRODUZIONE PRIMARIA

Sono comprese in questa classe le imprese di produzione agricola.

01.1 - Coltivazioni agricole, orticoltura, floricoltura.

01.11 - Coltivazione di cereali e di altri seminativi n.c.a.
Questa classe, suddivisa in 6 categorie, comprende:

01.11.1 - **Coltivazione di cereali (compreso il riso)**
- *la coltivazione di cereali: frumento duro e tenero, segale, orzo, avena, mais, riso, ecc.*

01.11.2 - **Coltivazione di semi e frutti oleosi**
- *la coltivazione di semi o frutti oleosi: arachidi, soia, colza, ecc.*

01.11.3 - **Coltivazione di barbabietola da zucchero**

01.11.5 - **Coltivazione di altri seminativi**
- *la coltivazione di patate*
- *la produzione di semi di barbabietole da zucchero e di semi di piante foraggere (graminacee incluse)*
- *la coltivazione di coni di luppolo, radici di cicoria o radici e tuberi ad alto contenuto di amido o inulina*
- *la coltivazione di legumi da granella, quali piselli e fagioli*

01.11.6 - **Coltivazioni miste di cereali e altri seminativi**

Questa classe non comprende:
- *la produzione di semi per ortaggi cfr. 01.12*
- *la coltivazione di granoturco dolce cfr. 01.12*
- *la coltivazione di altri ortaggi cfr. 01.12*
- *la coltivazione di meloni cfr. 01.12*
- *la coltivazione di specialità orticole cfr. 01.12*
- *la coltivazione di olive cfr. 01.13*
- *la coltivazione di frutta a guscio cfr. 01.13*
- *la coltivazione di piante per la preparazione di spezie cfr. 01.13*
- *la coltivazione di piante per la preparazione di bevande cfr. 01.13*
- *la raccolta di prodotti di bosco e di altri prodotti selvatici cfr. 02.01*

01.12 - *Coltivazione di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai*
Questa classe comprende:

01.12.1 - **Coltivazione di ortaggi**
- *la coltivazione di ortaggi: pomodori, meloni, cipolle, cavoli, lattughe, carote, fagioli, crscione, granoturco dolce, zucchine, melanzane, porri*
- *la coltivazione di erbe ed orgaggi per condimenti: capperi, peperoni, finocchio, prezzemolo, cerfoglio, dragoncello, maggiorana*
- *la coltivazione di funghi, la raccolta di funghi o tartufi di bosco*

01.12.4 - **Coltivazioni miste di ortaggi, specialità orticole, fiori e prodotti di vivai**

Questa classe non comprende:
- *la coltivazione di semi e frutti oleosi cfr. 01.11*
- *la coltivazione di cotone o di altre sostanze tessini vegetali cfr. 01.11*
- *la coltivazione di patate cfr. 01.11*
- *la coltivazione di radici di cicoria cfr. 01.11*
- *la coltivazione di radici e tuberi ad alto contenuto di amido o di inulina cfr. 01.11*
- *la coltivazione di barbabietole da zucchero cfr. 01.11*
- *la coltivazione di olive cfr. 01.13*
- *la coltivazione di piante per la preparazione di spezie cfr. 01.13*
- *la gestione di vivai forestali cfr. 02.01*

01.13 - *Coltivazione di frutta, frutta a guscio, prodotti destinati alla preparazione di bevande e spezie*
Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comrpende:

01.13.1 - **Colture viticole e aziende vitivinicole**
- *la coltivazione di uva da vinificazione e di uva da tavola*
- *la produzione di vino di uva di produzione propria*

01.13.2 - **Colture olivicole**
- *la coltivazione di olive per la produzione di olio e per il consumo diretto*

01.13.3 - **Colture agrumicole**

01.13.4 - **Colture frutticole diverse, coltivazione di prodotti destinati alla prparazione di bevande e spezie**

- *la coltivazione di frutta: mele, pere, pesche, albicocche, fragole, bacche, ciliege, banane, avocado, datteri, ecc.*
- *la coltivazione di frutta a guscio*
- *la coltivazione di piante per la preparazione di bevande, ad es. caffè, cacao, tè, matè*
- *la coltivazione di piante per la preparazione di spezie: alloro, basilico, anice, coriandolo, cumino, cinnamomo, chiodi di garofano, noce moscata, zenzero, ecc.*
- *la raccolta di bacche*

01.13.5 - **Colture miste vitivinicole, olivicole e frutticole**

Questa classe non comprende:

- *la coltivazione di arachidi cfr. 01.11*
- *la coltivazione di coni di luppolo e di radici di cicoria cfr. 01.11*
- *la coltivazione di ortaggi: cetrioli, pomodori, ecc. cfr. 01.12*
- *la coltivazione di peperoni, prezzemolo e dragoncello cfr. 01.12*
- *la lavorazione di cacao cfr. 15.84*
- *la lavorazione delle foglie di tè e del caffè cfr. 15.86*
- *la produzione di vino da uva non di produzione propria cfr. 15.93*
- *la produzione di olio di oliva cfr. 15.42*

2. TRASFORMAZIONE

La voce comprende le attività industriali e manufatturiere corrispondenti, per quanto possibile, alle classi, sottoclassi e categorie di attività economica

15. - Industrie alimentari e delle bevande

15.3 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi

- *la fabbricazione di zuppe di pesce cfr. 15.89*

15.31 - Lavorazione e conservazione delle patate

Questa classe comprende:

- *la produzione di patate surgelate precotte*
- *la produzione di pure di patate disidratato*
- *la produzione di snacks a base di patate*
- *la fabbricazione di farina e fecola di patate*
- *la sbucciatura industriale delle patate*

15.32 - Produzione di succhi di frutta e ortaggi

15.33 - Lavorazione e conservazione di frutta e ortaggi n.c.a.

Questa classe comprende:

- *la conservazione di frutta, frutta a guscio od ortaggi: congelamento, surgelazione, essiccazione, immersione in olio o in aceto, inscatolamento, ecc.*
- *la fabbricazione di prodotti alimentari a base di frutta o di orgaggi*
- *la fabbricazione di confetture, marmellate e gelatine da tavola*

Questa classe non comprende:

- *la fabbricazione di farina o polvere di legumi secchi cfr. 15.41*
- *la conservazione di frutta e frutta a guscio nello zucchero cfr. 15.84*

15.4 - Fabbricazione di oli e grassi vegetali

15.41 - Produzione di oli e grassi grezzi

Questa classe comprende:

15.41.1 - **Fabbricazione di olio di oliva grezzo**

15.41.2 - **Fabbricazione di oli da semi oleosi grezzi**
- *la produzione di oli vegetali grezzi: olio di semi di soia, di palma, di semi di girasole, di semi di cotone, di ravizzone, colza o senape, di lino, di granoturno*
- *la produzione di farina o polvere non disoleata di semi o noccioli oleosi*
- *la produzione di linters di cotone, di panelli e altri prodotti residui della lavorazione dell'olio*

Questa classe non comprende:
- *la macinatura umida del granoturco cfr. 15.62*

15.42 - ***Fabbricazioni di oli e grassi raffinati***
Questa classe comprende:

15.42.1 - **Fabbricazione di olio di oliva raffinato**

15.42.2 - **Fabbricazione di olio e grassi da semi e da frutti oleosi raffinati**
- *la produzione di oli vegetali raffinati: produzione di olio di semi di soia, di arachidi, mais, ecc.*
- *la lavorazione degli oli vegetali: soffiatura, cottura, ossidazione, standolizzazione, disidratazione, idrogenazione, ecc.*

15.43 - ***Produzione di margarina e di grassi commestibili simili***
Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di margarina*
- *la fabbricazione di altri succedanei del burro (creme da spalmare)*
- *la fabbricazione di grassi da cucina composti*

15.52 - ***Fabbricazione di gelati***
Questa classe comprende:
- *la produzione di gelati e di altri prodotti commestibili simili, ad es. i sorbetti*

Questa classe non comprende:
- *le attività delle gelaterie cfr. 55.40*
- *la produzione di specialità di pasticceria, quali le torte gelato cfr. 15.81*

15.6 - **Lavorazione delle granaglie e di prodotti amidacei**

15.61 - ***Lavorazione delle granaglie***
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.61.1 - **Molitura dei cereali**
- *la molitura di cereali: produzione di farina, semole, semolini o agglomerati di frumento, segale, avena, mais (granoturco) o altri cereali*

15.61.2 - **Altre lavorazioni di semi e granaglie**
- *la lavorazione del riso: produzione di riso semigreggio, lavorato, lucidato, brillato, essicato o convertito. Produzione di farina di riso*
- *la produzione di farina o polvere di legumi da granella secchi, di radici o tuberi o di frutta a guscio*
- *la fabbricazione di cereali per la prima colazione*
- *la fabbricazione di farina miscelata per prodotti di panetteria, pasticceria e biscotteria*

Questa classe non comprende:
- *la fabbricazione di farina e fecola di patate cfr. 15.31*
- *la macinatura umida del granoturco cfr. 15.62*

15.62 - ***Fabbricazione di prodotti amidacei***

Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di amidi di riso, di patate, di granoturco*
- *la macinatura umida del granoturco*
- *la fabbricazione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio*
- *la fabbricazione di glutine*
- *la fabbricazione di tapioca*

Questa classe non comprende:
- *la produzione di zucchero di canna o di barbabietola cfr. 15.83*
- *la fabbricazione di lattosio cfr. 15.51*

15.8 - Fabbricazione di altri prodotti alimentari

15.81 - ***Fabbricazione di prodotti di panetteria e di pasticceria fresca***

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.81.1 - **Fabbricazione di prodotti di panetteria**
- *la fabbricazione di pane e panini freschi*

15.81.2 - **Fabbricazione di pasticceria fresca**
- *la fabbricazione di prodotti di pasticceria fresca: dolci, torte, pasticcini, ecc.*

Questa classe non comprende:
- *la fabbricazione di prodotti farinacei (paste alimentari) cfr. 15.85*
- *le attività delle tavole calde cfr. 55.30*

15.82 - ***Fabbricazione di fette biscottate e di biscotti; fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati***

Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di fette biscottate, di biscotti e di prodotti di panetteria secchi*

- *la fabbricazione di prodotti di pasticceria conservati*
- *la fabbricazione di snacks, dolci o salati*

15.83 - ***Fabbricazione di zucchero***

Questa classe comprende:

- *la produzione di zuccchero (saccarosio), di sciroppo e di surrogati dello zucchero a base di canna, barbabietola, acero, palma, ecc.*
- *la raffinazione di zucchero*
- *la produzione di melassa*

Questa classe non comprende:

- *la fabbricazione di glucosio, sciroppo di glucosio, maltosio cfr. 15.62*

15.84 - ***Fabbricazione di cacao, cioccolato, caramelle e confetterie***

Questa classe comprende:

- *la fabbricazione di cacao, burro di cacao, grasso ed olio di cacao*
- *la fabbricazione di cioccolato*
- *la fabbricazione di confetti e dolciumi a base di zucchero*
- *la fabbricazione di gomme da masticare*
- *la conservazione in zucchero di frutta, frutta a guscio, scorze di frutta ed altre parti di piante*

Questa classe non comprende:

- *la coltivazione del cacao cfr. 01.13*
- *la produzione di saccarosio cfr. 15.83*
- *la torrefazione di altra frutta a guscio cfr. 15.89*

15.85 - ***Fabbricazione di paste alimentati, di cuscus e di prodotti farinacei simili***

Questa classe comprende:

- *la fabbricazione di paste alimentari cotte o meno, farcite o meno*
- *la fabbricazione di cuscus*

15.86 - ***Lavorazione del tè e del caffè***

Questa classe comprende:

- *la decaffeinazione e la torrefazione del caffè*
- *la fabbricazione dei prodotti a base di caffè: caffè macinato solubile estratti e concentrati di caffè*
- *la fabbricazione di succedanei del caffè*
- *la miscelatura di tè e matè*
- *il confezionamento di tè, incluso quello incluso quello in bustine*

Questa classe non comprende:
- *la fabbricazione di tè associata alle piantagioni di tè cfr. 01.13*

15.87 - *Fabbricazione di condimenti e spezie*

Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di spezie, salse e condimenti, non a base di carne: maionese farina e povere di senape preparata, pesto, polpa di olive, polpa di carciofi, salse verdi, ecc.*

Questa classe non comprende:
- *la coltivazione di prodotti destinati alla preparazione di spezie cfr. 01.13*
- *la fabbricazione di aceto cfr. 15.89*
- *la fabbricazione di sale da tavola cfr. 14.40*

15.88 - *Fabbricazione di preparati omogeneizzati e di alimenti dietetici*

15.89 - *Fabbricazione di altri prodotti alimentari n.c.a.*

Questa classe, suddivisa in 3 categorie, comprende:

15.89.1 - **Fabbricazione di dolcificanti, budini e creme da tavola**

15.89.2 - **Fabbricazione di alimenti precotti (surgelati, in scatola, ecc.), di minestre e brodi**

15.89.3 - **Fabbricazione di altri prodotti alimentari: aceti, lieviti, prodotti a base di frutta a guscio, estratti per liquori ed altri prodotti alimentari n.c.a.**
- *la fabbricazione di aceto, lievito, uova in polvere o ricostituite*
- *la torrefazione di frutta a guscio, la fabbricazione di prodotti alimentari e paste a base di frutta a guscio, come ad es. le paste di cioccolato da spalmare*

15.9 - Industria delle bevande

15.91 - *Fabbricazione di bevande alcoliche distillate*

Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di bevande alcoliche distillate whisky, brandy, gin, cordiali, liquori, ecc.*

Questa classe non comprende:
- *la fabbricazione di bevande alcoliche non distillate cfr. 15.92, 15.93 e 15.94*

15.92 - *Fabbricazione di alcol etilico di fermentazione*

Questa classe comprende:
- *la produzione di alcol etilico di fermentazione*
- *la produzione di alcol etilico rettificato*
- *la produzione di lievito alcolico per panificazione*

Questa classe non comprende:
- *la fabbricazione di alcol etilico sintetico cfr. 24.14*

15.93 - ***Fabbricazione di vino di uve (non diproduzione propria)***
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

15.93.1 - **Fabbricazione di vini (esclusi i vini speciali)**
- *La produzione di vino: vino da tavola, vino v.q.p.r.d. (Vini di qualità prodotti in regioni determinate), altro vino*
- *la produzione di vino da mosto d'uva concentrato*

15.93.2 - **Fabbricazione di vini speciali**
Questa classe non comprende:
- *la produzione di vino associata alla viticoltura cfr. 01.13*
- *l'imbottigliamento e il confezionamento, senza trasformazione, del vino cfr. 51.17 r 74.82*

15.94 - ***Produzione di sidro e di altri vini a base di frutta***

15.95 - ***Produzione di altre bevande fermentate non distillate***
Questa classe comprende:
- *la produzione di altre bevande fermentate non distillate, quali ad esempio idromele, sakè*

15.96 - ***Fabbricazione di birra***

15.97 - ***Fabbricazione di malto***

15.98 - ***Produzione di acque minerali e di bibite analcoliche***
Questa classe comprende:
- *l'imbottigliamento di acque, inclusa la produzione di acque minerali naturali*
- *la produzione di bibite analcoliche aromatizzate e/o edulcorate: limonata, aranciata, chinotto, ecc.; bibite analcoliche con estratti naturali: acque toniche, ecc., e bibite a base di frutta*
- *la produzione di sciroppi*
- *la produzione di bibite analcoliche in polvere*

Questa classe non comprende:
- *la produzione di succhi di frutta e di ortaggi cfr. 15.32*

15.99 - ***Fabbricazione di altre bevande analcoliche***
Questa classe comprende:
- *la fabbricazione di altre bevande analcoliche: nettari, bevande con una base di latte o cacao e bevande a base di tè*

Questa classe non comprende:
- *la produzione di succhi di frutta e di ortaggi cfr. 15.32*

3. DISTRIBUZIONE ALL'INGROSSO

La voce comprende gli esercizi di commercio all'ingrosso (grossisti, mercati all'ingrosso, magazzini di custodia e deposito, frigoriferi) corrispondenti, per quanto possibile, alle categorie di attività economica codificate dall'ISTAT.

51. Commercio all'ingrosso e intermediari del commercio

51.1 - Intermediari del commercio

51.17 - Intermediari del commercio di prodotti alimentari, bevande e tabacco

51.21 - Commercio all'ingrosso di cereali
Questa classe comprende:
51.21.1 - Commercio all'ingrosso di cereali e legumi secchi
63.12.2 - Magazzino frigoriferi per conto terzi
- *la gestione di magazzini frigoriferi ed altri eventuali esercizi affini, per la conservazione di generi alimentari e non alimentari*

51.3 - Commercio all'ingrosso di prodotti alimentari, bevande e tabacco

51.31 - Commercio all'ingrosso di frutta e ortaggi
Questa classe comprende:
- *il commercio all'ingrosso di frutta, ortaggi, patate, freschi e surgelati*

51.34 - Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche e altre bevande
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.34.1 - Commercio all'ingrosso di bevande alcoliche
51.34.2 - Commercio all'ingrosso di altre bevande

51.36 - Commercio all'ingrosso di zucchero, cioccolato e dolciumi
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.36.1 - Commercio all'ingrosso di zucchero
51.36.2 - Commercio all'ingrosso di cioccolato e dolciumi

51.37 - Commercio all'ingrosso di caffè, tè, cacao e spezie
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.37.1 - Commercio all'ingrosso di caffè
51.37.2 - Commercio all'ingrosso di tè, cacao, droghe e spezie

51.38 - *Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari e bevande*

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

51.38.1 - **Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti surgelati**

51.38.2 - Commercio all'ingrosso non specializzato di prodotti alimentari surgelati

51.39 - *Commercio all'ingrosso di altri prodotti alimentari*

Questa classe comprende:

51.39.3 - Commercio all'ingrosso di conserve alimentari **e prodotti affini**

51.39.4 - **Commercio all'ingrosso di altri prodotti** alimentari

4. DISTRIBUZIONE AL DETTAGLIO

La voce comprende gli esercizi di commercio fisso al minuto e ambulante, compresi superette, supermercati e ipermercati corrispondenti, per quanto possibile, alle sottoclassi e categorie di attività economica codificate dall'ISTAT.

52 - Commercio al dettaglio

52.11 - Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti alimentari e bevande

Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comprende:

52.11.1 - Commercio al dettaglio degli ipermercati

52.11.2 - **Commercio al dettaglio dei supermercati**

52.11.3 - **Commercio al dettaglio dei minimercati**

52.11.4 - **Commercio al dettaglio di prodotti alimentari vari in altri esercizi**

52.11.5 - **Commercio al dettaglio di prodotti surgelati**

52.12 - Commercio al dettaglio in esercizi non specializzati con prevalenza di prodotti non alimentari

Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

52.12.1 - **Grandi magazzini**
- *le attività dei grandi magazzini che offronto linee generali di prodotti, inclusi articoli di abbigliamento, mobili, piccoli elettrodomestici, ferramenta, cosmetici, gioielli, giocattoli, articoli sportivi, ecc.*

52.12.2 - **Altri esercizi non specializzati**
- *la vendita al dettaglio di una grande varietà di prodotti, senza prevalenza di prodotti alimentari, bevande o tabacco*

52.2 - **Commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati**

52.21 - Commercio al dettaglio di frutta e verdura

*52.24 - **Commercio al dettaglio di pane, pasticceria e dolciumi***
Questa classe, suddivisa in 2 categorie, comprende:

52.24.1 - **Commercio al dettaglio di pane**

52.24.2 - **Commercio al dettaglio di pasticceria e dolciumi; di confetteria**

*52.25 - **Commercio al dettaglio di bevande (vini, oli, birra ed altre bevande)***

*52.26 - **Commercio al dettaglio di prodotti del tabacco e di altri generi di monopolio***

*52.27 - **Altro commercio al dettaglio di prodotti alimentari, bevande e tabacco in esercizi specializzati***
Questa classe, suddivisa in 4 categorie, comprende:

52.27.1 - **Commercio al dettaglio di latte e di prodotti lattiero-caseari**

52.27.2 - **Drogherie, salumerie, pizzicherie e simili**

52.27.3 - **Commercio al dettaglio di caffè torrefatto**

52.27.4 - **Commercio al dettaglio specializzato di altri prodotti alimentari e bevande**

*52.63 - **Commercio al dettaglio effettuato in altre forme al di fuori dei negozi***
Questa classe, suddivisa in 3 categorie, comprende:

52.63.1 - **Vendita diretta, di prodotti vari, mediante l'intervento di un dimostratore**
- *vendita diretta al consumatore mediante l'intervento di un promotore di vendita che effettua una dimostrazione personalizzata di prodotti vari, costituiti sia da beni che da servizi, a domicilio del consumatore oppure in luoghi aperti al pubblico, o ancora in occasione di viaggi, gite, ecc.*

52.63.2 - **Commercio effettuato per mezzo di distributori automatici**

52.63.3 - **Commercio al dettaglio ambulante a posteggio mobile di alimentari e bevande**

5. RISTORAZIONE

La voce comprende sia la ristorazione pubblica che collettiva corrispondente, per quanto possibile, alle classi di attività economica codificate dall'ISTAT.

55. Alberghi e ristoranti

La ristorazione PUBBLICA comprende gli esercizi di somministrazione quali bar, ristoranti, alberghi, vagoni ristorante, navi, aerei, ecc. corrispondenti alle seguenti classi e categorie:

55.11 - ***Alberghi e motel, con ristorante***

55.2 - Campeggi ed altri alloggi per brevi soggiorni, con ristorante, compresi agriturismo

55.30 - ***Ristoranti***
Questa classe, suddivisa in 5 categorie, comprende:

55.30.1 - Ristoranti, trattorie, pizzerie, osterie e birrerie con cucina

55.30.2 - Rosticcerie, friggitorie, pizzerie a taglio con somministrazione

55.30.3 - Gestione di vagoni ristorante
- *i servizi di vagone ristorante delle società ferroviarie e di altri tipi di organizzazioni indipendenti per il trasporto di passeggeri*

55.30.4 - Servizi di ristorazione in self-service

55.30.5 - Ristoranti con annesso intrattenimento e spettacolo

Questa classe non comprende:
- *il commercio attraverso distributori automatici cfr. 52.63*
- *le attività summenzionate effettuate in combinazione con i servizi di alloggio cfr. 55.1 e 55.2*

55.40 - **Bar**
Questa classe, suddivisa in 4 categorie, comprende:

55.40.1 - **Bar e caffè**

55.40.2 - **Gelaterie**

55.40.3 - **Bottiglierie ed enoteche con somministrazione**

55.40.4 - **Bar, caffè con intrattenimento e spettacolo**
Questa classe non comprende:
- *il commercio attraverso distributori automatici cfr. 52.63*
- *le attività summenzionate effettuate in combinazione con i servizi di alloggio cfr. 55.1 e 55.2*

La ristorazione COLLETTIVA comprende gli esercizi di ristorazione quali mense aziendali, scolastiche e di comunità (carceri, collegi, colonie, ecc.). La ristorazione COLLETTIVA-ASSISTENZIALE comprende gli esercizi di somministrazione colletliva quali ospedali, case di cura, case di riposo

55.23.2 - **Colonie, case per ferie e case di riposo**

55.5 - **Mense e fornitura di pasti preparati**

55.51 - ***Mense***
Questa classe comprende:
- *le attività delle mense aziendali, mense universitarie, ecc.*

55.52 - ***Fornitura di pasti preparati***
Questa classe comprende:
- *l'attività di fornitura di pasti preparati alle compagnie aeree, ospedali, ecc.*
- *la fornitura di pasti preparati a domicilio per matrimoni, banchetti, ecc.*

6. TRASPORTI

La voce comprende i veicoli adibiti al trasporto dei prodotti alimentari compresi, i surgelati, le cisterne e gli altri contenitori adibiliti al trasporto delle sostanze deperibili e non, sfuse e a mezzo di veicoli.

60.10.1 - **Trasporti ferroviari**

60.25 - ***Trasporto di merci su strada***
Questa classe comprende:
- *il trasporto di merci su strada: tronchi, autovetture, prodotti alla rinfusa*
- *i trasporti frigoriferi e i trasporti pesanti*
- *il trasloco di mobilia*
- *il noleggio di autocarri con autista*
- *il trasporto di merci mediante veicoli a trazione animale*

61. - **Trasporti marittimi e per vie d'acqua**

62. - **Trasporti aerei**

98A9568

DOMENICO CORTESANI, *direttore*

FRANCESCO NOCITA, *redattore*
ALFONSO ANDRIANI, *vice redattore*

(1651499/1) Roma - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - S.

MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni ufficiali sono in vendita al pubblico:

— presso le Agenzie dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato in ROMA: piazza G. Verdi, 10 e via Cavour, 102;

— presso le Librerie concessionarie indicate nelle pagine precedenti.

Le richieste per corrispondenza devono essere inviate all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Direzione Marketing e Commerciale - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 Roma, versando l'importo, maggiorato delle spese di spedizione, a mezzo del c/c postale n. 387001. Le inserzioni, come da norme riportate nella testata della parte seconda, si ricevono con pagamento anticipato, presso le agenzie in Roma e presso le librerie concessionarie.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - 1998

Gli abbonamenti annuali hanno decorrenza dal 1° gennaio e termine al 31 dicembre 1998
i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno 1998 e dal 1° luglio al 31 dicembre 1998

PARTE PRIMA - SERIE GENERALE E SERIE SPECIALI
Ogni tipo di abbonamento comprende gli indici mensili

Tipo A - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari.
- annuale ... L. **484.000**
- semestrale ... L. **275.000**

Tipo A1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi
- annuale ... L. **396.000**
- semestrale ... L. **220.000**

Tipo A2 - Abbonamento ai supplementi ordinari contenenti i provvedimenti non legislativi.
- annuale ... L. **110.000**
- semestrale ... L. **66.000**

Tipo B - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte costituzionale
- annuale ... L. **102.000**
- semestrale ... L. **66.500**

Tipo C - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti delle Comunità europee:
- annuale ... L. **260.000**
- semestrale ... L. **143.000**

Tipo D - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata alle leggi ed ai regolamenti regionali
- annuale ... L. **101.000**
- semestrale ... L. **65.000**

Tipo E - Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni
- annuale ... L. **254.000**
- semestrale ... L. **138.000**

Tipo F - *Completo.* Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e non legislativi ed ai fascicoli delle quattro serie speciali (ex tipo F):
- annuale ... L. **1.045.000**
- semestrale ... L. **565.000**

Tipo F1 - Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali (escluso il tipo A2):
- annuale ... L. **935.000**
- semestrale ... L. **495.000**

Integrando con la somma di **L. 150.000** *il versamento relativo al tipo di abbonamento della* Gazzetta Ufficiale *- parte prima - prescelto, si riceverà anche l'Indice repertorio annuale cronologico per materie 1998.*

Prezzo di vendita di un fascicolo della *serie generale*	L.	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo delle *serie speciali I, II e III*, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Prezzo di vendita di un fascicolo della *IV serie speciale «Concorsi ed esami»*	L.	**2.800**
Prezzo di vendita di un fascicolo *indici mensili*, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Supplementi ordinari per la vendita a fascicoli separati, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**
Supplementi straordinari per la vendita a fascicoli, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**

Supplemento straordinario «Bollettino delle estrazioni»

Abbonamento annuale	L.	**154.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.500**

Supplemento straordinario «Conto riassuntivo del Tesoro»

Abbonamento annuale	L.	**100.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo	L.	**8.000**

Gazzetta Ufficiale su MICROFICHES - 1998
(Serie generale - Supplementi ordinari - Serie speciali)

Abbonamento annuo (52 spedizioni raccomandate settimanali)	L.	**1.300.000**
Vendita singola: ogni microfiches contiene fino a 96 pagine di Gazzetta Ufficiale	L.	**1.500**
Contributo spese per imballaggio e spedizione raccomandata (da 1 a 10 microfiches)	L.	**4.000**

N.B. — Per l'estero i suddetti prezzi sono aumentati del 30%

PARTE SECONDA - INSERZIONI

Abbonamento annuale	L.	**451.000**
Abbonamento semestrale	L.	**270.000**
Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione	L.	**1.550**

I prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, per l'estero, *nonché quelli di vendita dei fascicoli delle* annate arretrate, *compresi i supplementi ordinari e straordinari, sono* raddoppiati.

L'importo degli abbonamenti deve essere versato sul c/c postale n. 387001 intestato all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato. L'invio dei fascicoli disguidati, che devono essere richiesti entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione dei dati riportati sulla relativa fascetta di abbonamento.

Per informazioni o prenotazioni rivolgersi all'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato - Piazza G. Verdi, 10 - 00100 ROMA
abbonamenti ☎ (06) 85082149/85082221 - vendita pubblicazioni ☎ (06) 85082150/85082276 - inserzioni ☎ (06) 85082146/85082189

* 4 1 1 2 5 0 2 5 8 0 9 8 *

L. 6.000